



«HUNGER GAMES»
La révolte
gronde dans
le troisième
volet
PAGE 16

MERCREDI 19 NOVEMBRE 2014 | www.arcinfo.ch | N° 267 | CHF 2.50 | J.A. - 2002 NEUCHÂTEL

Pari gagné pour l'agriculture bio dans le canton de Neuchâtel

ÉVOLUTION Il y a vingt ans, une poignée d'agriculteurs biologiques fondaient l'association Bio-Neuchâtel. Aujourd'hui, le canton compte plus de 70 exploitations labellisées.

PERSPECTIVES L'intérêt grandissant des consommateurs pour des produits «durables», des soutiens et des prix rémunérateurs offrent encore de belles perspectives d'avenir.

FORMATION L'avenir de la filière passe par la formation. Depuis cinq ans, les jeunes Romands peuvent se spécialiser en agriculture bio. Mais ils sont encore peu à le faire. **PAGE 3**



L'ÉDITO

PATRICK TURUVANI
pturuvani@lexpress.ch

Le vrai bourre-pif de Federer

Une beigne, un marron, un bourre-pif. Les coups de Federer, lorsqu'il joue sa partition en dos majeur, c'est du Michel Audiard. Ses adversaires, il les travaille en féroce, on les retrouve aux quatre coins du court, éparpillés par petits bouts, façon puzzle. Il ne corrige plus, il dynamite, il disperse, il ventile. À 33 ans, papa Roger redevient tonton flingueur.

Le dos meurtri du No 2 mondial devrait donc être la principale et seule inquiétude du pays. Mais, depuis dimanche soir, les interprétations les plus folles enfument le scénario de cette finale idéale face à la France. Chacun imagine, croit savoir, a entendu dire que l'amitié qui lie Federer et Wawrinka a volé en éclats dans les vestiaires du Masters, au terme d'une demi-finale fratricide forcément tendue et pleine d'émotions, de dérapages aussi, plus ou moins bien contrôlés.

Oui, il y a eu tout ça, et peut-être plus. Mais soyons sérieux! L'engueulade est le ciment millénaire des couples qui se parlent. On ne devient pas champion sans ego ni caractère bien trempé. C'est le manque de révolte et l'excès de mollesse qui seraient inquiétants pour des joueurs qui évoluent avec les matricules mondiaux 2 et 4.

Les seules interrogations légitimes d'aujourd'hui concernent le dos de Federer, et l'intérêt du week-end suisse dépend énormément des réponses qui seront apportées. Si RF devait être HS, le coup dur qu'il réserverait aux Français sur chacune de ses frappes, c'est à ses propres coéquipiers et aux supporters suisses qu'il l'assènerait bien malgré lui. Un vrai bourre-pif.

Alors tout le reste, franchement...

Federer toujours à l'arrêt à deux jours de la finale



ATTENTE Personne, ni Roger Federer lui-même, ne sait encore si le No 2 mondial pourra tenir sa place en finale de la Coupe Davis dès vendredi à Lille. Hier, les Suisses se sont aussi évertués à dégonfler l'«affaire Mirka».

PAGES 23 ET 24



NOUVEL ALBUM
L'une des plus belles réussites de Johnny

PAGE 13

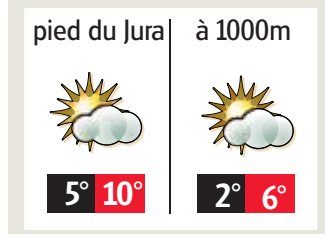
NEUCHÂTEL
Devant le juge pour une arme soft-air

PAGE 7

INNOVATION
Un laser contre l'arthrose des chevaux

PAGE 5

MÉTÉO DU JOUR



SOMMAIRE

Cinéma	P. 14 ET 16
Feuilleton	PAGE 28
Télévision	PAGE 29
Carnet	PAGES 30-31

PUBLICITÉ



Envie de plus.

FORD FIESTA

> MyKey

Vous n'imaginez pas tout ce que la nouvelle Fiesta vous réserve. Climatisation manuelle, technologie mains libres SYNC® et Bluetooth, MyKey pour régler entre autres le volume maximal de votre installation audio et votre vitesse de pointe, sans oublier un plaisir de conduire sans limite. Envie de plus? Rendez-nous visite pour un essai sur route!

Dès Fr. 12'990.-



GARAGE DES 3 ROIS

Pierre-à-Mazel 11 - Neuchâtel - 032 721 2111 | Bd. des Eplatures 8 - La Chaux-de-Fonds - 032 926 81 81 | France 51 - Le Locle - 032 931 24 31
info@3rois.ch - www.3rois.ch

* Exemple de calcul: Fiesta Trend 1.0, 65 ch/48 kW, 3 portes, prix du véhicule Fr. 12'990.- (prix catalogue Fr. 17'490.-, à déduire prime «envie de plus» Fr. 3000.- et prime de stock Fr. 1500.-). Modèle figurant sur l'illustration: Fiesta Titanium 1.0 EcoBoost, 100 ch/74 kW, 5 portes, prix du véhicule Fr. 16'340.- (prix catalogue Fr. 20'190.- plus options d'une valeur de Fr. 650.-, à déduire prime «envie de plus» Fr. 3000.- et prime de stock Fr. 1500.-). Offres valables sur certains véhicules de stock jusqu'au 31.12.2014 auprès des concessionnaires Ford participants. Sous réserve de modifications.
Fiesta Trend 1.0, 65 ch/48 kW: consommation 4.3 l/100 km. Emissions de CO₂ 99 g/km. Catégorie de rendement énergétique B. Fiesta Titanium 1.0 EcoBoost: consommation 4.3 l/100 km. Emissions de CO₂ 99 g/km. Catégorie de rendement énergétique A. Emissions moyennes de CO₂ des modèles de voitures neuves en Suisse: 148 g/km.



LA QUESTION DU JOUR

Etes-vous prêts à payer plus pour des produits bio?

Votez par SMS en envoyant DUO PRET OUI ou DUO PRET NON au numéro 363 (FR. 0,30/SMS) ou sur le site www.arcinfo.ch

AGRICULTURE Le mode écologique a fait ses preuves et poursuit son essor.

Le bio a fait du chemin en vingt ans

CHRISTIAN GALLEY (PHOTOS)
DELPHINE WILLEMIN (TEXTES)

Il y a vingt ans, neuf agriculteurs neuchâtelois fondaient l'association Bio-Neuchâtel. Ils voulaient «donner une voix à ceux qui mettent leur espoir dans cette technique d'avenir et espèrent se faire entendre par les autorités politiques et administratives, les organisations agricoles, les distributeurs et les consommateurs», peut-on lire dans «L'Impartial» du 1er juin 1994.

«C'était des visionnaires, à l'époque, et ils n'étaient pas toujours bien vus», note Jean-Bernard Steudler, président de Bio-Neuchâtel. «Quand je suis venu m'installer dans le canton, certains m'ont demandé si je n'étais au moins pas un écologiste!», se souvient Christian Weber, agriculteur bio aux Vieux-Prés et membre fondateur de l'association. Car ceux-ci étaient parfois considérés comme des jusqu'au-boutistes ou des rêveurs.

Bio-Neuchâtel retrace aujourd'hui les grandes étapes de l'aventure agricole biologique et convie la population au Marché de Pierre-à-Bot cette fin de semaine (lire l'encadré à droite).

Ligne rouge franchie

Beaucoup de blé a poussé sur les champs. L'animosité envers les partisans d'une production excluant pesticides et engrais chimiques s'est résorbée. Aujourd'hui, le canton compte une septantaine de producteurs labellisés bio, sur 850 exploitations. Les deux tiers sont actifs dans la production animale, mais aussi dans le lait de fromagerie, les œufs ou la vigne.

L'intérêt des grands distributeurs pour le bio dès les années 1990, le souci du développement durable et la recherche de produits de qualité par les consommateurs confortent Bio-Neuchâtel dans sa démarche. Des crises comme celles de la vache folle ont aussi créé des électrochocs, à une période où l'industrialisation de l'agriculture battait son plein. «Beaucoup ont réalisé qu'on avait franchi une ligne rouge dans la course à la productivité», analyse Pascal Olivier, secrétaire de l'association.

Ces produits «durables» ont



Agriculteurs bio aux Vieux-Prés, Christian et Stefanie Weber entourent Léna Vallée, apprentie chez Edouard Clottu, à Wavre.

obtenu un soutien au niveau fédéral en 1993. Puis, en 1997, le canton se dotait d'une loi sur la promotion de l'agriculture. Depuis lors, les projets collectifs visant à mettre en valeur le bio sont encouragés, tout comme les études de reconversion. Les agriculteurs labellisés bio ont par ailleurs droit à un soutien de 200 francs par an et par exploitation pour la formation continue.

Encourager la formation

Le nombre de nouvelles exploitations bio a pris l'ascenseur jusqu'en 2004 dans le canton, avant de stagner jusqu'en 2011. Durant cette période, le marché était proche de la saturation, analyse Pascal Olivier. Par ailleurs, bon nombre de producteurs proches de la retraite ont remis leur exploitation. Depuis 2012, on assiste à nouveau à une forte croissance. Et cinq nouvelles reconversions sont déjà annoncées pour 2015.

Président de Bio-Neuchâtel et producteur de lait de fromagerie, à Chézard, Jean-Bernard Steudler s'est lui-même converti au bio

en l'an 2000. «Au départ, j'avais des a priori. Mais maintenant, en bio aussi les rendements sont bons. Il y a beaucoup de recherche sur la mécanisation.» Autre argument, selon lui, les produits biologiques sont aujourd'hui valorisés par des «prix stables et corrects». «Et les gens veulent bien mettre le prix.» Christian Weber nuance cet aspect. Si certains produits offrent une grande marge, le bio n'est pas toujours plus intéressant, économiquement parlant, pour les producteurs. «Avant toute chose, il faut avoir envie de produire et de vivre comme ça.»

Pour lui, «si on veut continuer de progresser, cela passe par la formation». Les jeunes Romands ont la possibilité d'effectuer leur CFC en option agriculture bio depuis cinq ans (lire ci-contre). Cette spécialisation existe depuis longtemps outre-Sarine.

Bio-Neuchâtel poursuit son travail de promotion, en veillant à ne pas dénigrer les agriculteurs conventionnels, souligne Jean-Bernard Steudler. «Nous devons travailler ensemble.»

Encore peu d'apprentis spécialisés

Chaque année, entre quinze et trente Neuchâtelois commencent une formation d'agriculteur à Cernier. «Leur nombre varie beaucoup d'une année à l'autre», indique Pascal Olivier, secrétaire de Bio-Neuchâtel, formateur et ingénieur agronome à la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture. Depuis cinq ans, les apprentis ont la possibilité de choisir une spécialisation en agriculture biologique. «Il y en a encore relativement peu, seuls quatre apprentis neuchâtelois ont choisi cette option depuis qu'elle existe», note Pascal Olivier. Si l'agriculture sans produits chimiques n'est plus déniée aujourd'hui, parce qu'elle a fait ses preuves, les réticences subsistent. «Les pratiques sont bien ancrées, il faut convaincre. Mais on n'oblige personne à faire du bio.»

Les méthodes conventionnelles restent pré-

dominantes. Et si le cursus menant au CFC d'agriculteur comprend quelques heures dédiées aux méthodes bio, leur nombre a été revu à la baisse il y a quelques années dans le canton. Mesures d'économie oblige. De 36 périodes de cours dédiées au bio, le cursus n'en compte plus que 10, regrette Pascal Olivier. En lieu et place, les apprentis peuvent choisir une spécialisation plus complète dans ce domaine.

Cette spécialisation comprend quatre semaines entières de cours bloc, réparties sur trois ans de formation. Elle regroupe des jeunes de toute la Suisse romande, sur différents sites, près de Moudon en 1re année, à Courtemelon en 2e, puis à Fribourg et Cernier en 3e. Cette année, 25 jeunes Romands ont choisi cette voie, contre une quinzaine l'an dernier et une vingtaine l'année d'avant.

PLUSIEURS GÉNÉRATIONS DE PRODUCTEURS



LE PIONNIER
CHRISTIAN WEBER, MEMBRE
FONDATEUR DE BIO-NEUCHÂTEL

«J'ai toujours voulu faire du bio»

Christian Weber a acquis une petite ferme avec 8 hectares aux Vieux-Prés, en 1983. «J'ai toujours su que je voulais m'orienter vers l'agriculture bio. J'ai fait mes études à Sissach, au début des années 1980, la seule école en Suisse qui proposait cette formation. Ici, à la ferme, on a tout fait pour tourner: du fromage de chèvres, des champs d'épeautre, des cultures d'herbes médicinales. C'était difficile. Aujourd'hui, on a simplifié les choses. L'activité agricole ne représente que 15-20% de notre revenu (ré: viande de chèvre et élevage). On tourne surtout avec le ramassage des déchets verts et le compostage pour la commune de Val-de-Ruz.»



LA NOUVELLE GÉNÉRATION
APPRENTIE AGRICULTRICE BIO
EN 2E ANNÉE

«Il y a encore pas mal de préjugés»

A 26 ans, Léna Vallée est apprentie en 2e année avec spécialisation bio, chez Edouard Clottu, à Wavre, pour décrocher son CFC. Auparavant, elle a travaillé dans le milieu culturel, en tant que costumière de théâtre. «J'avais envie de passer à autre chose, à un autre mode de vie. J'ai eu de la chance de trouver une place d'apprentissage, car je ne viens pas d'un milieu agricole.» A part les quatre semaines de cours bloc dédiées à l'agriculture bio, elle suit l'essentiel de sa formation à Cernier, avec les apprentis en mode conventionnel. «Je constate qu'il y a encore pas mal de préjugés. Ils croient qu'on fauche à la main!»



LE CONVERTI
JEAN-BERNARD STEUDLER,
PRODUCTEUR BIO DEPUIS L'AN 2000

«J'ai appris à mieux observer, à anticiper»

Le président de Bio-Neuchâtel a effectué sa formation d'agriculteur au début des années 1970. «J'ai été formé dans une optique de quantité, avec la mission de produire toujours plus.» Pourtant, en 2000, avec quatre autres producteurs de lait desservant la fromagerie de Chézard, il s'est converti au bio. Cette décision a été un choc pour son père, qui voyait là un retour en arrière. «Il avait vécu l'arrivée des engrais...» En mode bio, Jean-Bernard Steudler se sent plus proche de la terre, des éléments. «J'ai appris à mieux observer, à anticiper. Car on ne peut pas passer après coup avec des traitements chimiques!»

LES PRODUCTEURS MEMBRES DE BIO-NEUCHÂTEL

